

# TEFAL®

## Largo



Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.

*Cet appareil est approprié à un usage à l'extérieur.*

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

## Avant la première utilisation

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Nettoyer le couvercle de protection (1), la plaque gril (2) et le tiroir de récupération des graisses (3) : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".

## Branchement et préchauffage

Placer l'appareil sur les pieds support ou sur un plan ferme.

*Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".*

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

Si une rallonge électrique est utilisée :

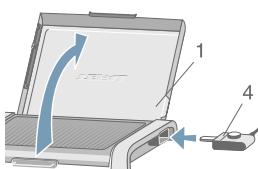
- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entraive dedans.

Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de déceler les signes d'avarie et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Ouvrir le couvercle de protection (1).

Les bornes de la résistance doivent être séchées avec précaution avant toute nouvelle utilisation.



Clipper la béquille de verrouillage (6) du couvercle (1). Insérer à fond le boîtier de commande (4) dans l'appareil puis brancher le cordon sur le secteur : le voyant s'allume.

*Le boîtier de commande (4) ne peut pas être inséré lorsque le couvercle est fermé.*

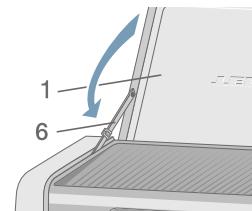
**Ne pas utiliser d'autre boîtier de commande (4) que celui livré avec l'appareil.**

**Ne jamais brancher l'appareil lorsque le couvercle de protection (1) est fermé.**

**Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

**Ne jamais utiliser l'appareil à vide.**

**MISE EN GARDE : ne pas utiliser de charbon de bois, ni aucun autre combustible dans l'appareil.**



Régler le thermostat sur la position Maxi.

Laisser préchauffer l'appareil environ 10 minutes.

*A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.*

**Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.**

## Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Régler le thermostat sur la position de votre choix.

*L'ajustement du thermostat s'effectue en plaçant la position du thermostat souhaitée en face du voyant lumineux.*

Laisser cuire selon le degré de cuisson souhaité.

**Ne pas faire de cuisson en papillote.**

**Ne jamais interposer de papier d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque gril (2) et les aliments à cuire.**

**Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.**

**Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.**

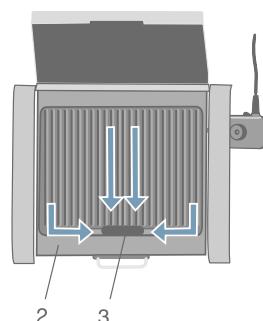
**Ne pas fermer le couvercle de protection (1) lorsque le boîtier de commande (4) est inséré dans l'appareil.**

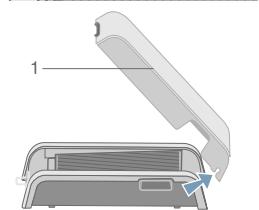
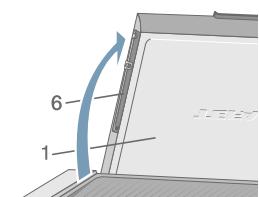
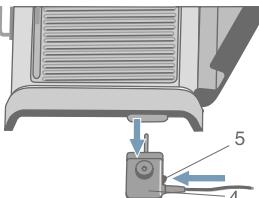
Les graisses de cuisson s'écoulent dans le tiroir de récupération des graisses (3).

Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.

**Ne pas retirer le tiroir de récupération des graisses (3) pendant la cuisson.**

**Si la quantité de viande à cuire est importante, vider le tiroir de récupération des graisses (3) en fin de cuisson d'une série de viande et avant de mettre une nouvelle série de viande à cuire.**





## Après utilisation

Régler le thermostat sur la position mini.

Débrancher le cordon du secteur : le voyant s'éteint.

Retirer ensuite le boîtier de commande (4) de l'appareil en appuyant sur la gachette (5) pour le débloquer.

Laisser refroidir l'appareil.

Retirer la béquille de verrouillage (6) et la clipper sur le couvercle (1).

Retirer le couvercle de protection (1) de l'appareil en l'ouvrant à mi-hauteur puis en le soulevant par l'arrière de l'appareil.

Le couvercle de protection (1), la plaque gril (2) et le tiroir de récupération des graisses (3) se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

*Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif à l'intérieur du couvercle de protection (1) et sur la plaque gril (2).*

*Le nettoyage de la plaque gril (2) est facile et sans risque lorsque le boîtier de commande (4) est retiré de l'appareil.*

*Lors du nettoyage de l'appareil, veiller à ne pas contraindre les broches de la résistance.*

Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le boîtier de commande (4) ni le cordon.

## Rangement

Insérer le tiroir de récupération des graisses (3) à l'avant de l'appareil, sous la plaque gril (2).

Insérer le couvercle de protection (1) à l'arrière de l'appareil, comme indiqué sur le dessin ci-contre.

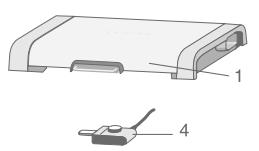
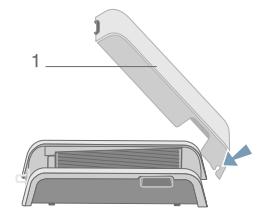
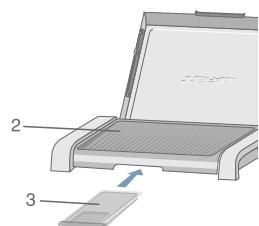
Fermer le couvercle de protection (1) afin de protéger la plaque gril (2).

*Le couvercle de protection (1) ne se ferme pas correctement lorsque le boîtier de commande (4) est inséré dans l'appareil.*

**Ne pas insérer le boîtier de commande (4) dans l'appareil.**

Ranger l'appareil et le boîtier de commande (4) dans un endroit sec.

**Ne pas entreposer l'appareil au soleil ni le laisser dehors l'hiver.**



## Tableau de cuisson

Les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier selon les goûts de chacun.

	Temps de cuisson	Quantité
	par face	
<b>BŒUF</b>		
Steak	3 minutes	150 g
Entrecôte	3 minutes	150 g
Hamburger	4 minutes	100 g
T-Bone steak	6 minutes	200 g
Saté (recette indonésienne : brochettes de bœuf mariné dans une sauce à base de soja)	5 minutes	pièce
<b>POULET</b>		
Cuisse (avec épices, marinée)	10 minutes	pièce
Aile (avec épices, marinée)	6 minutes	pièce
Blanc	9 minutes	150 g
Saté	7 minutes	pièce
<b>PORC</b>		
Côtelette	10 minutes	150 g
Saucisse	8 minutes	pièce
Saté	7 minutes	pièce
<b>DIVERS</b>		
Côtelette d'agneau	7 minutes	150 g
Merguez	5 minutes	pièce
Brochette de viande	10 minutes	pièce
<b>POISSON</b>		
Truite	5 minutes	pièce
Maquereau	4 minutes	pièce
Rouget (filet)	5 minutes	pièce
Sardine	3 minutes	pièce
Carrelet	4 minutes	pièce
Thon (tranche)	8 minutes	200 g
Sole (filet)	5 minutes	200 g
Saumon	6 minutes	200 g
Brochette	5 minutes	pièce

## Quelques conseils de cuisson

Pour cuire une petite quantité de grillades, utiliser de préférence la partie de la plaque de cuisson située vers le boîtier de commande (4).

Pour des cuissous qui dégagent beaucoup de graisses (ex. : merguez, saucisses), penser à vider régulièrement le tiroir de récupération des graisses (3) afin d'éviter tout débordement (rappel : vider le tiroir de récupération des graisses (3) en fin de cuisson d'une série de viande et avant de mettre une nouvelle série de viande à cuire).

Si vous préférez des brochettes ou des grillades un peu plus relevées, faites mariner vos viandes.

## La marinade

Pour 3 dl de marinade classique

Préparation : 5 minutes

- 1,5 dl de vinaigre de vin blanc sec • 1,5 dl de vin blanc sec • 1 gros oignon
- 6 clous de girofle • 2 feuilles de laurier • 6 grains de poivre noir • sel

Peler et couper l'oignon en lamelles. Concasser le poivre, émietter le laurier. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Mettre la viande au fond d'un plat creux et l'arroser avec cette marinade. Laisser au réfrigérateur pendant 5 heures pour les brochettes, les steaks, les côtes de veau. Retourner la viande de temps à autre avec une cuillère en bois.

## Grillades

### Filet de bœuf à la persillade

Par portion : • 1 tranche de filet de 150 g • ail et persil hachés • sel • poivre

Faire griller les filets 3 minutes par face environ. Saupoudrer de persillade à mi-cuisson.

### Entrecôtes "moutarde"

Par portion : • 1 entrecôte de 200 g • 1 c. à café de moutarde • sel • poivre

Tartiner la viande de moutarde, assaisonner puis faire griller 4 minutes par face environ.

### Côtes de bœuf

Pour 4 personnes : • 1 kg de côte de bœuf • herbes de Provence • sel • poivre

Assaisonner la côte avec le sel, le poivre et les herbes de Provence. La faire cuire 8 minutes environ en la retournant pendant la cuisson.

## Grillades

### Côtes d'agneau au basilic

Par portion : • 1 côte d'agneau de 150 g • 1 gousse d'ail • huile • basilic frais haché • sel • poivre

Ecraser l'ail avec le sel, le poivre et l'huile. Ajouter le basilic, enduire les côtes de ce mélange et faire cuire 7 minutes par face environ.

### Escalope de poulet sauce diable

Par portion : • 1 escalope de poulet de 150 g • 1/2 tablette de bouillon de viande concentré • 2 verres de vin blanc sec • 2 échalotes • 1 c. à café de moutarde • sel • poivre de Cayenne

Pour la sauce diable : faire bouillir le vin blanc avec les échalotes hachées et faire diminuer de moitié. Délayer la demi-tablette et le poivre de Cayenne puis, hors du feu, ajouter la moutarde. Saisir la viande 6 minutes par face environ. Napper la viande de sauce.

### Saumon à la sauce "menthe"

Par portion : • 1 escalope de saumon de 200 g • sauce menthe pour 4 personnes : 1 jaune d'oeuf, 1 petit pot de crème fraîche, 1 petite poignée de menthe fraîche hachée, 1 verre de court-bouillon, sel et poivre

Faire cuire les escalopes 6 minutes par face environ en les retournant délicatement avec une spatule. Préparer la sauce en mélangeant le jaune d'oeuf, la crème fraîche, la menthe hachée, le court-bouillon. Assaisonner puis mettre sur feu doux en fouettant doucement jusqu'à ébullition.

### Rougets, sardines, escalopes de thon "bord de mer"

Par portion : • 3 rougets ou 4 sardines ou 1 escalope de thon de 200 g • huile • 1/2 citron • 1 noix de beurre • sel • poivre

Enduire les poissons d'huile, assaisonner. Faire cuire 5 minutes par face environ pour les rougets, 3 minutes par face environ pour les sardines, 8 minutes par face environ pour l'escalope de thon. Servir avec du beurre fondu et des quartiers de citron.

## Brochettes

### Brochettes de bœuf aux tomates

Pour 6 personnes : • 900 g de rumsteak • 24 champignons de Paris • 24 petits oignons blancs • 3 tomates • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel et poivre  
Couper la viande de bœuf en cubes de 3 cm de côté. Couper les tomates en quartiers.

Embrocher alternativement les morceaux de bœuf, de légumes et les champignons.

Badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 10 minutes.

### Brochettes de porc à l'ananas

Pour 6 personnes : • 1 kg de porc dans l'échine • 1 boîte d'ananas en morceaux • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel, poivre et tabasco (quelques gouttes)

Couper la viande en cubes de 3 cm de côté.

Embrocher alternativement les morceaux de porc et d'ananas.

Badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 25 minutes environ.

### Brochettes de veau

Pour 6 personnes : • 1 kg de quasi de veau • 1 aubergine • 24 petits oignons blancs • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel et poivre

Couper la viande en cubes de 3 cm de côté.

Embrocher alternativement les morceaux de veau et de légumes.

Badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 20 minutes environ.

## Brochettes

### Brochettes de saumon au curry

Pour 6 personnes : • 800 g de saumon frais en filet • 20 crevettes roses décortiquées • 2 citrons verts • 1 c. à café de curry • 1 c. à soupe de beurre fondu • sel • poivre

Couper le saumon frais en cubes de 3 cm de côté, les citrons en tranches coupées en deux.

Embrocher alternativement les morceaux de saumon, les crevettes et le citron.

Badigeonner chaque brochette de beurre fondu, assaisonner puis saupoudrer de curry.

Cuisson : 15 minutes environ.

### Brochettes de carré d'agneau à la provençale

Pour 6 personnes : • 900 g d'agneau dans le carré • 6 tomates cerise • 24 petits champignons de Paris • 12 petits oignons blancs • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel, poivre et herbes de Provence

Couper la viande en cubes de 3 cm de côté, badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 20 minutes environ.

Thank you for buying this TEFAL appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them safe.

*The appliance is suitable for outdoor use.*

TEFAL has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

## Before first use

Remove all packaging, stickers or miscellaneous accessories inside and outside the appliance.

Clean the protective cover (1), the grill plate (2) and the drip tray (3): follow the instructions provided in the "After use" paragraph.

## Plugging in and preheating

Place the appliance on its support legs or on a flat, stable, heat-resistant surface.

*Avoid using it on a soft base.*

**Never place the appliance directly on a fragile support (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.).**

**To avoid overheating of the appliance, never place it in a corner or against a wall.**

Unwind the cord completely.

Check that the electrical installation is compatible with the power and voltage indicated on the bottom of the appliance.

Only plug the appliance into earthed sockets.

Supply the appliance through a residual current device (RCD) having a tripping current not exceeding 30 mA.

If an extension cord is used:

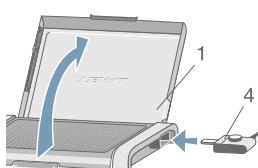
- this must be earthed and rated accordingly;
- take all precautions necessary to ensure that no one will get tangled in it.

The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Open the protective cover (1).

**The heating element terminals of the appliance must always be dried thoroughly before using the appliance.**



Clip the locking strut (6) of the cover (1) into place. Insert the control unit (4) fully into the appliance and then plug into the mains: the pilot lamp lights up.

*The control unit (4) cannot be inserted when the cover is closed.*

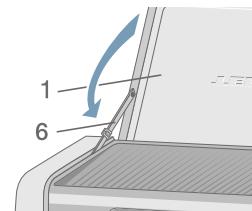
**Do not use any other control unit (4) other than the one supplied with your appliance.**

**Never plug in the appliance when the protective cover (1) is closed.**

Never leave the appliance plugged in when it is not in use.

Never use the appliance when empty.

**WARNING: do not use charcoal or any other combustible material in the appliance.**



Set the thermostat to the Max position.

Allow the appliance to preheat for approximately 10 minutes.

*Upon first use, a slight odour or small amount of smoke may be released during the first few minutes - this is normal.*

Never leave the appliance unattended.

## Cooking

After preheating, the appliance is ready to be used.

Set the thermostat to the desired position.

*Set the thermostat by adjusting the position of the thermostat to the temperature that you desire so that it faces the pilot light.*

Allow it to cook as much as required.

**Do not cook food in tinfoil.**

Never place tinfoil or any other object between the grill plate (2) and foods to be cooked.

Never heat a cooking utensil on the appliance.

Never touch the metallic parts of the appliance while it is heating or in operation because these are very hot.

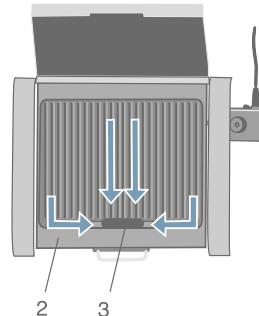
**Do not close the protective cover (1) when the control unit (4) is inserted in the appliance.**

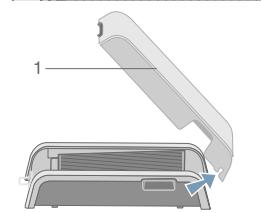
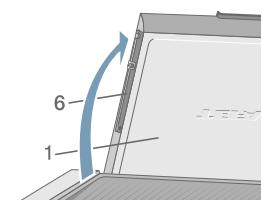
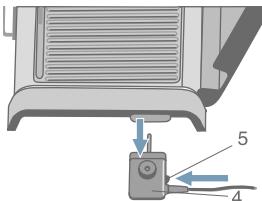
The cooking fat run into the drip tray (3).

Any solid or liquid foodstuff that comes into contact with the parts marked with the  logo should not be consumed.

Never take out the drip tray (3) during cooking.

If cooking a large quantity of meat, empty the drip tray (3) after cooking a batch of meat and before starting a new batch of meat to be cooked.





## After use

Set the thermostat to the Min. position.  
Unplug the cord from the mains: the pilot light goes out.  
Next, remove the control unit (4) from the appliance by pressing on the latch (5) to unlock it.  
Allow the appliance to cool.

Withdraw the locking strut (6) and clip it to the cover (1).

Remove the protective cover (1) from the appliance by opening it to mid-height and then lifting it from the back of the appliance.

The protective cover (1), the grill plate (2) and the juice drip tray (3) may be cleaned with a cloth, hot water and washing up liquid.

*Never use a metallic sponge or scouring powder as this could damage the non-stick coating inside the protective cover (1) and on the grill plate (2).*

*The grill plate (2) may be easily cleaned without any risk when the control unit (4) is removed from the appliance.*

*While cleaning the appliance, make sure you do not twist the pins of the heating element.*

**Never immerse the appliance, the control unit (4) or the cord in water.**

## Storage

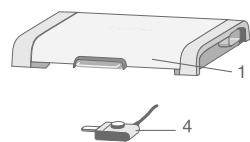
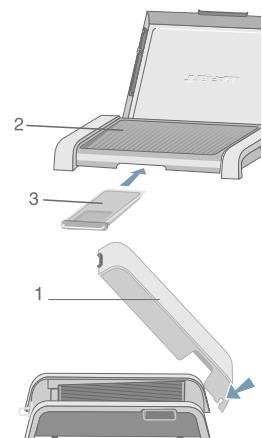
Insert the drip tray (3) in the front of the appliance, under the grill plate (2).

Insert the protective cover (1) at the back of the appliance, as shown in the drawing opposite.

Close the protective cover (1) to protect the grill plate (2).

*The protective cover (1) will not close correctly while the control unit (4) is inserted in the appliance.*

**Do not insert the control unit (4) in the appliance.**



Store the appliance and control unit (4) in a dry place.  
**Never store the appliance in direct sunlight or leave it outside during winter.**

## Cooking charts

Cooking times are provided for reference purposes only, and can vary depending on individual taste.

	Cooking time per surface	Quantity
<b>BEEF</b>		
Steak . . . . .	3 minutes . . . . .	150 g
Boneless rib steak . . . . .	3 minutes . . . . .	150 g
Hamburger . . . . .	4 minutes . . . . .	100 g
T-Bone steak . . . . .	6 minutes . . . . .	200 g
Satay (skewers of beef marinated in a soya based sauce) . . . . .	5 minutes . . . . .	piece
<b>CHICKEN</b>		
Thigh (with spices, marinated) . . . . .	10 minutes . . . . .	piece
Wing (with spices, marinated) . . . . .	6 minutes . . . . .	piece
Breast . . . . .	9 minutes . . . . .	150 g
Satay . . . . .	7 minutes . . . . .	piece
<b>PORK</b>		
Chop . . . . .	10 minutes . . . . .	150 g
Sausage . . . . .	8 minutes . . . . .	piece
Satay . . . . .	7 minutes . . . . .	piece
<b>MISCELLANEOUS</b>		
Lamp chop . . . . .	7 minutes . . . . .	150 g
Merguez (spicy sausage) . . . . .	5 minutes . . . . .	piece
Meat skewers . . . . .	10 minutes . . . . .	piece
<b>FISH</b>		
Trout . . . . .	5 minutes . . . . .	piece
Mackerel . . . . .	4 minutes . . . . .	piece
Red mullet (fillet) . . . . .	5 minutes . . . . .	piece
Sardine . . . . .	3 minutes . . . . .	piece
Plaice . . . . .	4 minutes . . . . .	piece
Tuna (slice) . . . . .	8 minutes . . . . .	200 g
Sole (fillet) . . . . .	5 minutes . . . . .	200 g
Salmon . . . . .	6 minutes . . . . .	200 g
Skewer . . . . .	5 minutes . . . . .	piece

## Some cooking tips

To cook a small quantity of mixed grill, we recommend that you use the part of the cooking plate located around the control unit (4).

When cooking food that releases a lot of fat (e.g.: sausages), remember to empty the drip tray (3) regularly in order to avoid any overflow (remember: empty the drip tray (3) after cooking a batch of meat and before starting a new batch of meat to be cooked).

If you prefer a more spicy kebab or mixed grill, marinate your meat.

## Marinade

For 300 ml of classic marinade

Preparation: 5 minutes

- 150 ml dry white wine vinegar • 150 ml dry white wine • 1 large onion • 6 cloves
- 2 bay leaves • 6 black pepper corns • salt

Peel the onion and cut it into strips. Grind the pepper and break the bay leaves into small pieces. Mix all the ingredients in a bowl. Put the meat at the bottom of a hollow plate and pour the marinade over. Leave in the fridge for 5 hours for kebabs, steaks, veal chops. Turn the meat from time to time using a wooden spoon.

## Mixed grills

### Beef fillet with garlic and parsley

Per portion: • 1 slice of fillet, 150 g • chopped garlic and parsley • salt • pepper  
Grill the fillets for approximately 3 minutes per side. Sprinkle with the garlic-parsley mixture when halfway through cooking.

### "Mustard" boneless rib steak

Per portion: • 200 g rib steak • 1 tsp of mustard • salt • pepper  
Spread the mustard on the meat, season and grill approximately 4 minutes per side.

### Beef rib roast

Pour 4 people: • 1 kg rib roast • Herbes de Provence (a blend of thyme, rosemary, basil, savory and marjoram) • salt • pepper

Season the meat with salt, pepper and Herbes de Provence. Cook for approximately 8 minutes, turning while cooking.

## Mixed grills

### Lamb chops with basil

Per portion: • one 150 g lamb chop • 1 clove of garlic • oil • fresh chopped basil  
• salt • pepper

Crush the garlic with the salt, pepper and oil. Add the basil, smear this mixture onto the chops and cook for approximately 7 minutes per side.

### Chicken fillet in "diable" sauce

Per portion: • one 150 g chicken fillet • 1/2 concentrated meat stock cube  
• 2 glasses of dry white wine • 2 shallots • 1 tsp of mustard • salt • Cayenne pepper

For the "diable" sauce: bring the white wine to the boil with the chopped shallots and reduce by half. Mix in the half-cube and Cayenne pepper, remove from heat and add mustard. Cook the meat approximately 6 minutes per side. Pour the sauce over the meat.

### Salmon with "mint" sauce

Per portion: • one 200 g salmon fillet • mint sauce for 4 people: 1 egg yolk, 1 small pot of crème fraîche, 1 small handful of fresh chopped mint, 1 glass of court-bouillon (stock for cooking fish and shell fish), salt and pepper

Cook the filets for approximately 6 minutes per side, turning carefully with a spatula. Prepare the sauce by mixing the egg yolk, crème fraîche, chopped mint, court-bouillon. Season and then heat slowly whisking gently until it boils.

### Red mullet, sardines, tuna fillets, "sea-side" style

Per portion: • 3 red mullet or 4 sardines or one 200 g tuna fillet • oil • 1/2 lemon  
• 1 knob of butter • salt • pepper

Smear the fish with oil, season. Cook for approximately 5 minutes per side for goatfish, 3 minutes per side for sardines, and approximately 8 minutes per side for tuna filet. Serve with melted butter and lemon quarters.

## Kebabs

### Beef and tomato kebabs

For 6 people: • 900 g of sirloin steak • 24 button mushrooms • 24 small white onions • 3 tomatoes • seasoning: 2 tbsp of oil, salt and pepper

Cut the beef into 3 cm cubes. Cut the tomatoes into quarters.

Skewer, alternating between beef, vegetables and mushrooms.

Brush each kebab with the seasoning.

Cooking time: 10 minutes.

### Pork and pineapple kebabs

For 6 people: • 1 kg loin of pork • 1 tin of pineapple chunks • seasoning: 2 tbsp of oil, salt, pepper and Tabasco (a few drops)

Cut the meat into 3 cm cubes.

Skewer, alternating between pork and pineapple.

Brush each kebab with seasoning.

Cooking time: approximately 25 minutes.

### Veal kebabs

For 6 people: • 1 kg chump of veal • 1 aubergine • 24 small white onions • seasoning: 2 tbsp of oil, salt and pepper

Cut the meat into 3 cm cubes.

Skewer, alternating between veal and vegetables.

Brush each kebab with seasoning.

Cooking time: approximately 20 minutes.

## Kebabs

### Curried salmon kebab

For 6 people: • 800 g fresh salmon filet • 20 pink shrimp (peeled) • 2 limes • 1 tsp of curry • 1 tbsp of melted butter • salt • pepper

Cut the fresh salmon into 3 cm cubes, cut the lemons into slices and then into two.

Skewer, alternating between pieces of salmon, shrimp and lemon.

Brush each kebab with melted butter, season and sprinkle with curry.

Cooking time: approximately 15 minutes.

### Rack of lamb kebabs Provencal style

For 6 people: • 900 g of rack of lamb • 6 cherry tomatoes • 24 small button mushrooms • 12 small white onions • seasoning: 2 tbsp of oil, salt, pepper and herbes de Provence

Cut the meat into 3 cm cubes, brush each kebab with seasoning.

Cooking time: approximately 20 minutes.

Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto.

*Este aparato es apropiado para un uso al exterior.*

La sociedad TEFAL se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

## Antes de la primera utilización

Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios del interior y exterior del aparato.

Limpie la tapa de protección (1), la placa grill (2) y la bandeja recoge-grasa (3): para ello siga las instrucciones descritas en el apartado "Después de utilizar el aparato".

## Conexión y pre-calentamiento

Coloque el aparato sobre sus pies soporte o sobre una superficie estable.

*Evite utilizar un soporte flexible o protegido con paño o tela.*

Nunca coloque el aparato directamente en un soporte frágil (mesa de cristal, tela o mueble barnizado).

Para evitar un sobrecalentamiento del aparato, le recomendamos que no lo coloque en una esquina o apoyado en una pared.

Desenrolle completamente el cable.

Compruebe que su instalación eléctrica es compatible con la potencia y el voltaje indicado debajo del aparato.

Conecte siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra.

Conecte el aparato a una red que tenga instalado un diferencial de corriente que no exceda de 30 mA.

Si es necesario utilizar una extensión para el cable:

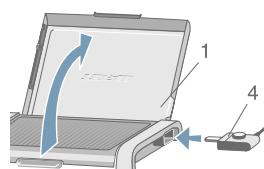
- tiene que estar dotada de toma de tierra;
- tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

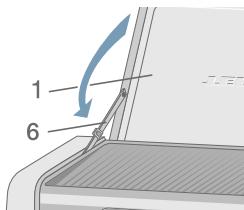
Debe examinar regularmente el cable de alimentación para detectar posibles señales de avería. No utilice el aparato si el cable está dañado.

Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por Tefal, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Abra la tapa de protección (1).

Los bornes de la resistencia deben secarse con precaución antes de volver a utilizar el aparato.





Encaje el soporte de bloqueo (6) de la tapa (1). Inserte la caja de mandos (4) en el aparato y luego conecte el aparato a la red: el piloto luminoso se encenderá.

*La caja de mandos (4) no puede acoplarse con la tapa del aparato cerrada.*

**No utilice ninguna caja de mandos (4) diferente a ella que se entrega con el aparato.**

**Nunca conecte el aparato mientras esté cerrada la tapa de protección (1).**

**No deje el aparato conectado mientras no lo esté utilizando.**

**ADVERTENCIA : nunca utilice el aparato en vacío.**

**No utilice carbón ni ningún otro combustible con el aparato.**

Coloque el termostato en la posición máxima.

Deje precalentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente.

*Cuando utilice el aparato por primera vez puede desprender humo durante los primeros minutos.*

**Nunca deje el aparato funcionando sin vigilancia.**

## Cocción

Después del precalentamiento, el aparato está listo para ser utilizado.

Coloque el termostato en la posición de su elección.

*El ajuste del termostato se efectúa colocando la posición deseada del termostato frente al piloto luminoso.*

Deje cocinar dependiendo de su gusto.

**No cocine alimentos en papillote.**

No coloque papel de aluminio ni ningún objeto entre la placa grill (2) y los alimentos.

Never place utensils of any kind on the grill plate.

No toque ninguna parte metálica mientras el aparato esté en funcionamiento o caliente.

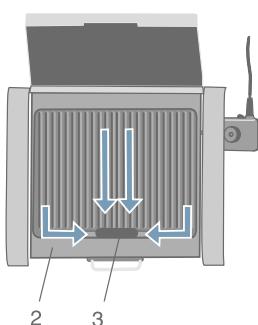
**No cierre la tapa de protección (1) cuando la caja de mandos (4) está colocada en el aparato.**

Las grasas de cocción se depositan en la bandeja recoge-grasa (3) durante la cocción.

Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo no podrá ser consumido.

**Nunca retire la bandeja recoge-grasa (3) durante la cocción.**

Si prepara una cantidad importante de carne, vacíe la bandeja recoge-grasa (3) después de cada tanda y antes de colocar en la placa la siguiente tanda de carne.



## Después de utilizar el aparato

Coloque el termostato en la posición mínima.

Desconecte el aparato: el piloto luminoso se apaga. Luego retire la caja de mandos (4) del aparato presionando en el pestillo (5) para desbloquearla.

Deje enfriar el aparato.

Retire el soporte de bloqueo (6) y encájela en la tapa (1).

Retire la tapa de protección (1) del aparato abriéndola hasta media altura y después levantándola desde detrás del aparato.

La tapa de protección (1), la placa grill (2) y la bandeja recoge-grasa (3) pueden lavarse con una esponja, agua caliente y detergente líquido.

*No utilice un estropajo metálico o polvos abrasivos, porque dañaría el revestimiento antiadherente de la tapa de protección (1) y el de la placa grill (2).*

*La limpieza de la placa grill (2) se efectuará sin riesgo una vez haya retirado la caja de mandos (4).*

*Cuando limpie el aparato, vigile que no fuerce los ganchos de la resistencia.*

Nunca sumerja en agua el aparato ni la caja de mandos (4) ni el cable.

## Para guardar el aparato

Coloque la bandeja recoge-grasa (3) delante del aparato y debajo de la placa grill (2).

Coloque la tapa de protección (1) detrás del aparato, tal como se muestra en el dibujo.

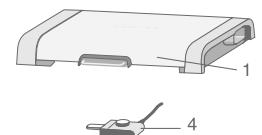
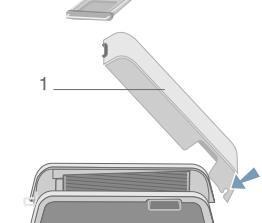
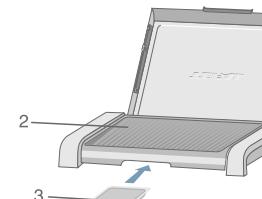
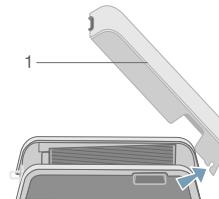
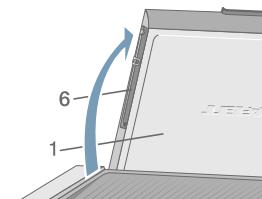
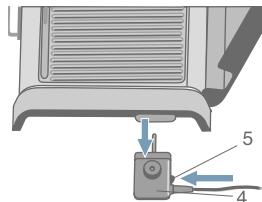
Cierre la tapa de protección (1) para proteger la placa grill (2).

*La tapa de protección (1) no cerrará correctamente mientras la caja de mandos (4) esté colocada en el aparato.*

**No acople la caja de mandos (4) en el aparato.**

Guarde el aparato y la caja de mandos (4) en un lugar seco.

Nunca guarde el aparato en un lugar con luz del sol directa o en el exterior durante el invierno.



## Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título informativo solamente y pueden variar en función de sus preferencias y gustos personales.

	Tiempo de cocción Por cara	Cantidad
<b>TERNERA</b>		
Bistec . . . . .	3 minutos . . . . .	150 g
Entrecot . . . . .	3 minutos . . . . .	150 g
Hamburguesa . . . . .	4 minutos . . . . .	100 g
Filete . . . . .	6 minutos . . . . .	200 g
Saté (receta indonesia: brochetas de ternera marinada en salsa de soja) . . .	5 minutos . . . . .	cada pieza
<b>POLLO</b>		
Muslo (con especias, marinado) . . . . .	10 minutos . . . . .	cada pieza
Alas (con especias, marinadas) . . . . .	6 minutos . . . . .	cada pieza
Pechuga . . . . .	9 minutos . . . . .	150 g
Saté . . . . .	7 minutos . . . . .	cada pieza
<b>CERDO</b>		
Chuletas . . . . .	10 minutos . . . . .	150 g
Salchichas . . . . .	8 minutos . . . . .	cada pieza
Saté . . . . .	7 minutos . . . . .	cada pieza
<b>VARIOS</b>		
Chuletas de cordero . . . . .	7 minutos . . . . .	150 g
Brochetas de carne . . . . .	10 minutos . . . . .	cada pieza
<b>PESCADO</b>		
Trucha . . . . .	5 minutos . . . . .	cada pieza
Caballa . . . . .	4 minutos . . . . .	cada pieza
Salmonete . . . . .	5 minutos . . . . .	cada pieza
Sardina . . . . .	3 minutos . . . . .	cada pieza
Platija . . . . .	4 minutos . . . . .	cada pieza
Atún (rodaja) . . . . .	8 minutos . . . . .	200 g
Lenguado (filete) . . . . .	5 minutos . . . . .	200 g
Salmón . . . . .	6 minutos . . . . .	200 g
Brochetas . . . . .	5 minutos . . . . .	cada pieza

## Algunos consejos de cocción

Para preparar parrilladas pequeñas utilice preferentemente la parte de la placa de cocción próxima a la caja de mandos (4).

Cuando prepare alimentos que desprendan mucha grasa (ejemplo: salchichas...), vacíe la bandeja recoge-grasa (3) con mayor frecuencia para evitar que se desborde (recuerde que debe vaciar la bandeja recoge-grasa (3) después de cada tanda y antes de colocar en la placa la siguiente tanda de carne).

Si prefiere la carne más sabrosa o picante, puede marinarlá antes de cocinarla.

## Adobo

Para 3 dl de adobo clásico

Preparación: 5 minutos

- 1,5 dl de vinagre de vino blanco • 1,5 dl de vino blanco seco • 1 cebolla grande
- 6 dientes de ajo • 2 hojas de laurel • 6 granos de pimienta negra • sal

Pele y corte en rodajas la cebolla. Machaque los granos de pimienta y las hojas de laurel. Mezcle todos los ingredientes en un bol. Coloque la carne en un plato hondo y cubra con este adobo. Deje el plato en la nevera durante 5 horas y gire la carne de vez en cuando con una cuchara de madera.

## Grills

### Filete de ternera con ajo y perejil

Por ración: • 1 filete de 150 g • ajo y perejil picados • sal • pimienta

Ase los filetes durante 3 minutos aproximadamente por cada cara. Salpimiente con el ajo y perejil a media cocción.

### Entrecot a la mostaza

Por ración: • 1 entrecot de 200 g • 1 cucharadita de mostaza • sal • pimienta

Unte la carne con la mostaza, salpimiente y colóquela en la placa grill durante aproximadamente 4 minutos cada lado.

### Costillas de ternera

Para 4 personas: • 1 kg de costillas de ternera • hierbas (tomillo, romero, albahaca y mejorana) • sal • pimienta

Sazone la carne con sal, pimienta y las hierbas. Ase en la placa grill durante 8 minutos aproximadamente, girando la carne durante la cocción.

## Grills

### Costillas de cordero a la albahaca

Por ración: • 1 costilla de cordero de 150 g • 1 diente de ajo • aceite • albahaca fresca picada • sal • pimienta

Pele y machaque el ajo, mézclelo con la sal, la pimienta y el aceite. Añada la albahaca. Unte las costillas con la mezcla y póngalas en la placa grill 7 minutos aproximadamente por cada lado.

### Escalope de pollo con salsa "diablo"

Por ración: • 1 escalope de pollo de 150 g • 1/2 cubito de concentrado de caldo de carne • 2 vasos de vino blanco seco • 2 chalotes • 1 cucharadita de mostaza • sal • pimienta

Para la salsa "diablo": lleve a ebullición el vino blanco con los chalotes picados hasta reducir a la mitad. Diluya la mitad del cubito y la pimienta, retire del fuego, y añada la mostaza. ASE la carne 6 minutos aproximadamente por cada lado. Vierta la salsa encima de la carne.

### Salmón a la salsa de menta

Por ración: • 1 filete de salmón de 200 g • salsa de menta para 4 personas: 1 yema de huevo, 1 poco de crema de leche, menta fresca picada, 1 vaso de caldo, sal y pimienta

Ase los filetes de salmón 6 minutos aproximadamente por cada lado, girándolos cuidadosamente con una espátula. Prepare la salsa mezclando la yema de huevo, la crema fresca, la menta picada y el caldo. Sazone y ponga a fuego lento removiendo hasta que hierva.

### Barbacoa de pescado

Por ración: • 3 salmonetes o 4 sardinas o 1 filete de atún de 200 g • aceite • 1/2 limón • 1 poco de mantequilla • sal • pimienta

Unte el pescado con aceite y sazone. ASE aproximadamente durante 5 minutos por cada cara los salmonetes, 3 minutos cada cara las sardinas y 8 minutos cada cara el atún. Sirva con mantequilla fundida y limón cortado en cuartos.

## Brochetas

### Brocheta de ternera y tomate

Para 6 personas: • 900 g de ternera • 24 champiñones • 24 cebollitas  
• 3 tomates • aliño: 2 cucharadas de aceite, sal y pimienta

Corte la ternera en trozos de 3 cm. Trocee los tomates en cuartos.

Monte las brochetas alternando carne, verduras y champiñones.

Unte cada brocheta con el aliño.

Cocine durante 10 minutos.

### Brocheta de piña y cerdo

Para 6 personas: • 1 kg de lomo de cerdo • 1 lata de piña en almíbar • aliño:  
2 cucharadas de aceite, sal, pimienta y un poco de tabasco

Corte la carne en trozos de 3 cm.

Monte las brochetas alternando carne y piña.

Unte cada brocheta con el aliño.

Cocine durante 25 minutos aproximadamente.

### Brocheta de ternera

Para 6 personas: • 1 kg de ternera • 1 berenjena • 24 cebollitas • aliño:  
2 cucharadas de aceite, sal y pimienta

Corte la ternera en trozos de 3 cm.

Monte las brochetas alternando carne y las verduras.

Unte cada brocheta con el aliño.

Cocine durante 20 minutos.

## Brochetas

### Brocheta de salmón al curry

Para 6 personas: • 800 g de salmón fresco en filete • 20 gambas peladas • 2 limones verdes • 1 cucharadita de curry • 1 cucharada de mantequilla fundida • sal • pimienta

Corte el salmón en trozos de 3 cm y los limones en rodajas y cortadas en dos.

Monte las brochetas alternando los trozos de salmón, las gambas y el limón.

Unte cada brocheta con la mantequilla fundida, salpimiente y después espolvoree con curry.

Cocine durante 15 minutos aproximadamente.

### Brocheta de pierna de cordero a la provenzal

Para 6 personas: • 900 g de pierna de cordero • 6 tomates cherry • 24 champiñones • 12 cebollitas • aliño: 2 cucharadas de aceite, sal y hierbas

Corte la carne en trozos de 3 cm.

Monte las brochetas alternando los trozos de cordero, los tomates, los champiñones y las cebollitas. Unte cada brocheta con el aliño.

Cocine durante 20 minutos aproximadamente.

**FRA**

## Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

**NED**

## Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

**DEU**

## Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

**ITA**

## Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

**ENG**

## Environnement protection first !

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a collection point.

**ESP**

## ii Participe en la conservación del medio ambiente !!

- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

**POR**

## Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

**GR**

## Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποίησμα ή ανακυκλώσμα υλικά.
- Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.